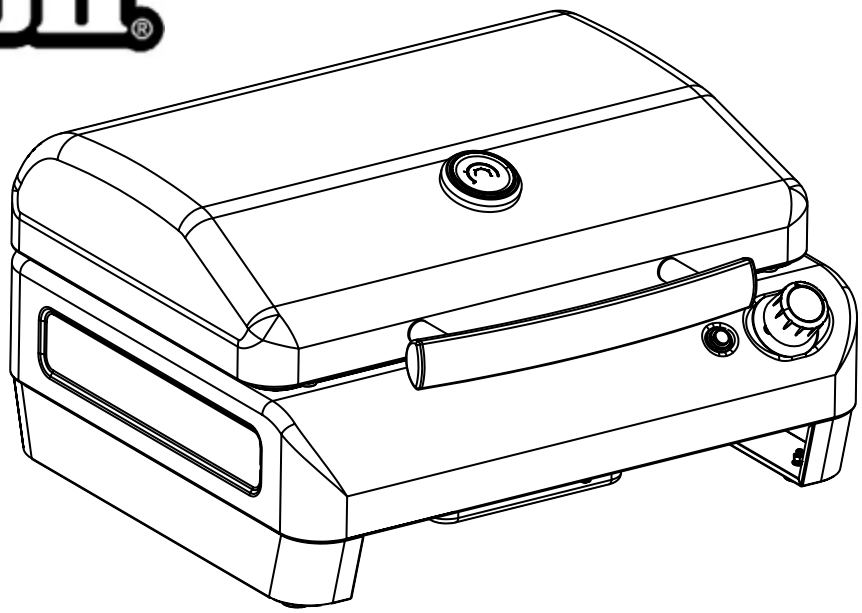
# Gril de table électrique
# Guide de produit

**Modèle 463670812**
**Électrique**



**IMPORTANT : Veuillez compléter les informations ci-dessous pour fin de garantie.**

**Numéro de série** _____
Le numéro de série figure sur la plaque signalétique de l'appareil.

**Date d'achat** _____

**Utiliser uniquement avec un circuit protégé (disjoncteur de fuite à la terre).**

## POUR USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

## ⚠ AVERTISSEMENT :

Ne pas utiliser avec une rallonge de calibre 16 ou 18. L'utilisation de ce type de rallonge pourrait endommager le câblage résidentiel ou provoquer un incendie.
**NE PAS UTILISER DE CHARBON.** Ce gril n'est pas conçu pour l'utilisation de charbon. Un feu de charbon pourrait en résulter, entraîner des conditions dangereuses et endommager le gril.

## ⚠ AVERTISSEMENT :

Le fait de ne pas se conformer aux instructions du fabricant peut entraîner de graves blessures et/ou des dommages matériels.

## INSTALLATEUR / MONTEUR :

laissez ce manuel au consommateur.

## ⚠ ATTENTION :

Certaines pièces peuvent avoir des rebords ou des coins tranchants. Porter des gants protecteurs au besoin.

## CONSOMMATEUR :

conservez ce manuel pour consultation ultérieure.

## ⚠ ATTENTION :

Prière de lire attentivement et de suivre à la lettre toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage, le mode d'emploi et les instructions pour l'entretien de cet appareil avant de tenter de l'assembler et de l'utiliser.

Pour toute question ou pour obtenir de l'aide durant l'assemblage, veuillez composer le 1-800-241-7548.
Pour assurer votre entière satisfaction et pour obtenir des services de suivi, inscrivez votre appareil en ligne sur le site **www.charbroil.com/register**

© 2011 Char-Broil, LLC • Columbus, GA 31902 • Imprimé en Chine • Assembly Instructions © (Instructions d'assemblage) 2011

42804968 • 05-11-12

## TABLE DES MATIÈRES


Renseignements relatifs à la garantie. . . . . 1
Mesures de protection importantes . . . . . 2
Symboles de sécurité . . . . . 2
Consignes générales de sécurité . . . . . 3
Utilisation et entretien . . . . . 3
Cuisson et salubrité des aliments. . . . . 5
Garantie limitée . . . . . 6
Liste des pièces . . . . . 7
Vue éclatée . . . . . 8
Dépannage . . . . . 10
Carte d'enregistrement . . . . . 12


**Ce manuel d'instructions contient d'importants renseignements permettant l'utilisation sécuritaire de cet appareil.**
**Veuillez prendre en compte tous les avertissements et suivre toutes les instructions lors de l'utilisation de cet appareil.**

### Symboles de sécurité

Les symboles et encadrés ci-dessous expliquent la signification de chacun des en-têtes de consigne de sécurité. Lisez et respectez toutes les consignes de ce manuel.

**DANGER :** Indique des conditions présentant un danger imminent; qui, si elles ne sont pas évitées, pourraient entraîner la mort ou de graves blessures.

**AVERTISSEMENT :** Indique des conditions présentant un danger potentiel; qui, si elles ne sont pas évitées, pourraient entraîner la mort ou de graves blessures.

**ATTENTION :** Indique des conditions présentant un danger potentiel ou des pratiques dangereuses, qui, si elles ne sont pas évitées, pourraient entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

**Pour usage résidentiel uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.**

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

**Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des mesures de précautions élémentaires devraient toujours être prises, entre autres :**

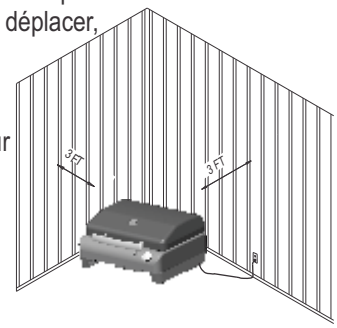
### LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Afin d'éviter tout choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches, le régulateur ou l'élément chauffant dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Une surveillance étroite devrait être exercée lorsqu'un appareil ménager, quel qu'il soit, est utilisé par des enfants ou en leur présence.
- Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant d'y ajouter ou d'en enlever des pièces.
- Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou s'il fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant de l'appareil afin d'éviter toute blessure.
- Veiller à ce que le cordon ne pende pas du rebord d'une table ou d'un comptoir et qu'il ne touche aucune surface brûlante.
- Ne pas poser l'appareil sur un brûleur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique brûlant ni placer l'appareil dans un four chauffé.
- Faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile brûlante ou tout autre liquide brûlant.
- N'utiliser l'appareil que pour les fins auxquelles il a été conçu.
- Utiliser uniquement avec un circuit protégé (disjoncteur de fuite à la terre).
- Pour éviter que le gril ne soit éclaboussé ou ne tombe dans l'eau, ne l'utiliser qu'à une distance de 3 mètres minimum (10 pieds) d'une piscine, d'un étang ou de tout plan d'eau.
- Garder le gril et la commande électrique secs et à l'abri de la pluie en tout temps.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le déplacer.
- Ne jamais retirer la fiche de mise à la terre ni utiliser un adaptateur pour fiche à deux branches.
- Veiller à ce que les fiches électriques ne touchent pas le sol et restent sèches.
- Ranger le régulateur à l'intérieur lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Avant d'utiliser de l'eau ou tout autre liquide en aérosol pour nettoyer ce produit, débrancher d'abord le régulateur électrique et retirer l'élément chauffant.
- Aucun combustible, comme par exemple des briquettes de charbon, ne doit être utilisé dans cet appareil.
- N'utiliser cet appareil qu'avec une prise correctement mise à la terre.
- Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou plus longs; ils peuvent être utilisés à condition d'user de prudence.
- Si un cordon d'alimentation amovible ou plus long est utilisé :
    1. Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon ou la rallonge doivent être au moins égales aux caractéristiques électriques de l'appareil; et
    2. Le cordon doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas d'un comptoir ou d'une table car un enfant pourrait tirer ou marcher dessus intentionnellement.
- Si l'appareil est un modèle avec prise de terre, la rallonge doit être de type mis à la terre à 3 broches.
- Ranger les produits à l'intérieur lorsqu'ils ne sont pas utilisés - hors de portée des enfants.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un pulvérisateur d'eau ou toute autre méthode similaire.

### CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**Consignes générales de sécurité**

1. Protégez toujours vos mains lorsque vous manipulez des surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons existants pour utiliser l'appareil.
2. Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il fonctionne (ON).
3. Gardez les enfants hors de portée du gril, peu importe qu'il soit chaud ou froid.
4. Utilisez de longs ustensiles à barbecue pour la cuisson.
5. Laissez le gril refroidir avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
6. Gardez le gril à plus de 91 cm (0,9 m) des murs et des rampes.
7. Pour usage résidentiel à l'extérieur seulement. Ne pas utiliser à L'intérieur ou à des fins Commerciales.
8. Ne jamais utiliser ou ranger de la gazoline, du kérosène ou tout autre liquide inflammable à moins de 6 mètres de cet appareil lorsqu'il fonctionne.
9. Rangez le gril à l'abri des intempéries ou à l'intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas.
10. N'utilisez que des accessoires recommandés par le fabricant.
11. La responsabilité d'assembler, d'installer et d'entretenir le gril incombe à la personne qui l'assemble / au propriétaire.




**L'utilisation d'une rallonge et votre sécurité**

- Pour optimiser le rendement de votre gril, il est recommandé de **ne pas** utiliser de rallonge.

**S'il vous faut utiliser une rallonge, prenez les mesures de sécurité suivantes :**

- Utiliser uniquement un cordon pour usage à l'extérieur avec une fiche de mise à la terre à 3 branches, de puissance nominale de 15 ampères ou plus, homologué UL, marqué « W-A » et avec une étiquette portant la mention « Convient aux appareils pour usage à l'extérieur » (« Suitable for Use with Outdoor Appliance »).
- Utiliser la rallonge la plus courte possible. Ne pas brancher ensemble deux rallonges ou plus. Une rallonge de 15 m (50 pi) ou moins avec fil de calibre 12 ou 14 est acceptable.
- Veiller à ce que les connexions restent sèches et ne touchent pas le sol.
- Veiller également à ce que le cordon ne pende pas du rebord d'une table ou d'autres surfaces car un enfant pourrait le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher dessus.

**Disjoncteur de fuite à la terre**

- Depuis 1971, en vertu du Code national de l'électricité (NEC), tous les circuits extérieurs doivent être protégés par un disjoncteur de fuite à la terre (GFI).
- Si votre résidence a été construite avant 1971, consulter un électricien qualifié pour vérifier si un disjoncteur de fuite à la terre est installé.
- Ne pas utiliser cet appareil si le circuit n'est pas protégé par un disjoncteur de fuite à la terre.
- Ne pas brancher cet appareil sur un circuit intérieur.

**AVERTISSEMENT**

Soyez prudent lorsque vous utilisez votre gril. Assurez-vous d'avoir lu et compris tous les renseignements et les mesures de protection contenus dans ce guide de produit avant de faire fonctionner le gril.

## Utilisation et entretien de votre gril

**Avant la première utilisation :**

- Retirez du gril tous les articles d'emballage et les étiquettes de vente. N'utilisez pas d'outils coupants pour retirer les autocollants.
- Lavez la grille de cuisson à l'aide d'une eau chaude savonneuse; rincez-la et asséchez-la à fond.

**Avant chaque utilisation du gril :**

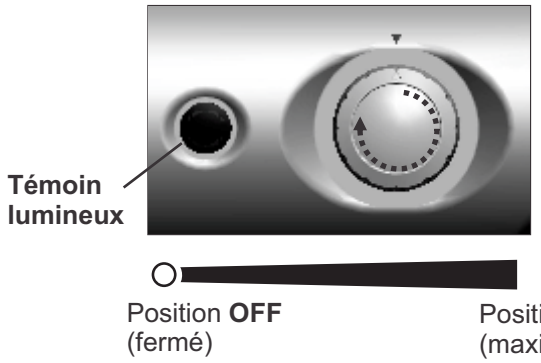
- N'utilisez le gril que sur une surface solide et de niveau pour éviter qu'il ne se renverse.
- Pour éviter la surcharge des disjoncteurs résidentiels, n'utilisez pas d'autres produits électriques sur le même circuit.
- Vérifiez que le récipient à graisse est vide et qu'il est installé sous l'orifice de drainage.
- Pour éviter que les aliments ne collent, appliquez une bonne couche d'huile végétale ou vaporisez une huile à base végétale sur la grille de cuisson.

**Allumage du gril :**

- Assurez-vous que le régulateur électrique est tourné complètement dans le sens antihoraire, sur la position « off ».
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise protégée par un disjoncteur de fuite à la terre et correctement mise à la terre. S'il vous faut utiliser une rallonge, reportez-vous à la section « L'utilisation d'une rallonge et votre sécurité» en page 3.
- Tournez le bouton dans le sens horaire au réglage voulu.
- Le témoin lumineux devrait s'allumer.

**Préchauffage du gril :**

- Gardez le couvercle fermé.
  Pour saisir les aliments, préchauffez le gril durant 15 à 20 minutes avec le régulateur sur la position HIGH. (Voir l'illustration ci-dessous)
- **Le voyant lumineux s'éteint lorsque la température maximum programmée par la position du bouton est atteinte. Ce voyant s'allume et s'éteint en phases cycliques durant l'utilisation.**




Alignez les réglages du bouton du régulateur avec la flèche figurant sur le boîtier de l'appareil, tel qu'illustré.

**ATTENTION**

Ne pas utiliser d'outils coupants ou pointus pour nettoyer ce gril.

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs pour four, ni de tampons de laine d'acier, ni de brosses de métal pour nettoyer les grilles de porcelaine ou la surface extérieure de l'appareil car le fini sera endommagé.
Ne remplacez la (les) pièce(s) endommagée(s) que par des pièces de rechange certifiées par Char-Broil. Ne pas tenter de réparer les pièces endommagées.

## DANGER

Dans l'éventualité d'un feu, tournez le régulateur à **OFF**, débranchez le gril de la prise de courant et laissez le feu s'éteindre. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu dans cet appareil ou dans tout autre appareil électrique.

Pour éviter tout choc électrique, débranchez le cordon électrique avant de retirer l'élément chauffant et de nettoyer le gril. Ne jamais immerger le régulateur électrique ou l'élément chauffant dans un liquide, quel qu'il soit.

Pour éviter les risques de brûlure, assurez-vous que le gril est refroidi avant de retirer ou de nettoyer le régulateur électrique ou l'élément chauffant.

**Cuisson :**

- Pour de meilleurs résultats, gardez le couvercle fermé durant la cuisson pour conserver la chaleur et obtenir une cuisson juste à point.
- L'indicateur de température situé sur le couvercle indique la température de cuisson approximative à l'intérieur du gril.
- Le réglage du régulateur pour les différents aliments dépend des conditions extérieures et des préférences personnelles quant au degré de cuisson.

**Pour fermer le gril :**

- Tournez complètement le régulateur dans le sens antihoraire à la position OFF.
- Débranchez le cordon de la prise.

**Contrôle des feux de graisse :**

Les précautions suivantes aident à prévenir les feux de graisse :

- Évitez de laisser du gras sur la grille; l'accumulation de graisse augmente considérablement les risques de feu de graisse.
- Enlevez l'excès de gras des viandes et utilisez des coupes de viande moins grasses afin de réduire les risques de feu de graisse.
- Si une flambée soudaine se produit durant la cuisson, réduisez le degré de température à l'aide du régulateur et fermez le couvercle.
- Si la flambée persiste, tournez le régulateur à OFF et débranchez le cordon d'alimentation.
- Nettoyez la cuve de porcelaine sous l'élément chauffant au moins une fois par saison, et plus souvent si vous utilisez fréquemment votre gril.

## AVERTISSEMENT

- Ne remplacez pas le récipient à graisse par un autre contenant pour recueillir la graisse. N'utilisez que le contenant fourni avec le gril.

- Ne gardez aucun matériau combustible (y compris nappes en tissu ou en plastique), essence ou autres liquides inflammables à proximité de l'appareil.

**Nettoyage de votre gril :**

L'accumulation de graisse et de particules de nourritures brûlées réduit le rendement de cuisson de votre gril. Pour un rendement optimal :

- Vous obtiendrez de meilleurs résultats en brossant l'accumulation de particules vers le bas, dans l'orifice de drainage au fond du gril.
- À l'aide d'un détergent doux ou d'une eau chaude savonneuse, frottez légèrement la cuve de porcelaine du bas à l'aide d'une brosse à poils plastique ou de laiton.
- Nettoyez régulièrement les grilles de cuisson avec une eau chaude savonneuse ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau. Utilisez une poudre à récurer non abrasive pour les taches rebelles. Si une brosse à poils est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'il ne reste aucun poil sur ces surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est recommandé d'attendre que le gril refroidisse avant de nettoyer les surfaces de cuisson.
- Nettoyez le couvercle de porcelaine et le corps de l'appareil à l'aide d'un nettoyant non abrasif.

**Entreposage de votre gril :**

- Nettoyez la grille de cuisson.
- Rangez le gril à l'abri des intempéries ou à l'intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas.

## AVERTISSEMENT

**EXIGENCES DE LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE**

**1. Les sous-produits combustibles provenant de l'utilisation de cet article contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme causes de cancer, de malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.**

**2. Ces sous-produits contiennent des produits chimiques, y compris du plomb et des composés de plomb, reconnus par l'État de la Californie comme causes de cancer, de malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.**

***Lavez-vous soigneusement les mains après avoir manipulé ce produit.***

**Consignes de sécurité**

- Le récipient à graisse **doit** être inséré dans le gril et il doit être vidé après chaque utilisation.
- En cas de problème avec cet appareil, consultez la section « *Dépannage* ».
- Nettoyez souvent le gril, de préférence après chaque utilisation. Si une brosse à poils est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'il ne reste aucun poil sur ces surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est recommandé d'attendre que le gril refroidisse avant de nettoyer les surfaces de cuisson.

## AVERTISSEMENT

**Pour utiliser cet appareil en toute sécurité et éviter de graves blessures :**

- La consommation d'alcool, de médicaments sous ordonnance ou sans ordonnance peut altérer la capacité du consommateur à assembler adéquatement cet appareil ou à le faire fonctionner de façon sécuritaire.
- Durant la cuisson, l'appareil doit reposer sur une surface stable, de niveau et à l'écart de tout matériau combustible.
- Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance. En tout temps, gardez cet appareil hors de portée des enfants et des animaux.
- Ne déplacez pas cet appareil durant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas un appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé à cette fin.
- Cet appareil est brûlant durant et après son utilisation. Utilisez des mitaines ou des gants de cuisine et des ustensiles de barbecue à long manche pour vous protéger des surfaces brûlantes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Ne gardez aucun matériau susceptible de brûler à proximité de l'appareil.
- Ne gardez aucun matériau combustible, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil.
- N'utilisez cet appareil que dans un endroit bien aéré.

- **Résidents d'appartement :**

  Vérifiez auprès de l'administration de votre immeuble les exigences et les codes du bâtiment en matière de prévention des incendies concernant l'utilisation d'un gril électrique dans cet immeuble. Cet appareil ne doit être utilisé que sous permission accordée et de la façon permise.

## ATTENTION

- **Il est impossible d'éteindre un feu de graisse en fermant le couvercle du gril. Cet appareil est bien ventilé pour raison de sécurité.**
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous brûlez des résidus de nourriture. Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse pourrait se produire et endommager le produit.**

### Cuisson et salubrité des aliments

La salubrité des aliments est une partie importante de l'expérience de la cuisine au grand air. Pour garder la nourriture exempte de bactéries, suivez les quatre étapes de base suivantes :

**Nettoyez :** Lavez-vous les mains et nettoyez les ustensiles et les surfaces avec une eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

**Séparez :** Séparez les viandes ou les volailles crues des aliments prêts à manger afin d'éviter toute contamination croisée. Utilisez une assiette et des ustensiles propres pour recueillir les aliments cuits.

**Cuisez :** Cuisez à fond les viandes et les volailles afin de tuer les bactéries. Servez-vous d'un thermomètre pour vérifier que les aliments ont atteint les températures internes appropriées.

**Réfrigérez :** Réfrigérez les aliments préparés et les restes de nourriture dans les plus brefs délais.

**Pour de plus amples renseignements, contactez : la ligne d'assistance du département de l'Agriculture américain à Washington (DC), « USDA Meat and Poultry Hotline », au 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854).**

**Ou, faites parvenir un courriel à l'adresse suivante : mphotline.fsis@usda.gov**

**Ou encore, visitez le site Web de l'USDA à l'adresse www.fsis.usda.gov**

### Comment savoir si la viande est suffisamment cuite

- Les viandes et les volailles cuites avec cet appareil brunissent souvent rapidement à l'extérieur. N'utilisez que de la viande décongelée et servez-vous d'un thermomètre à viande pour vérifier que les aliments ont atteint un degré de température interne éliminant tout danger; coupez les aliments pour détecter visuellement s'ils sont cuits à point.
- Nous vous recommandons de vérifier que les aliments ont atteint une température minimum de 4,4 °C (40 °F) avant de les cuire dans cet appareil.
- Les volailles entières doivent atteindre une température de cuisson de 74 °C (165 °F). Les jus qui s'égouttent doivent être clairs et la chair ne doit pas être rose.
- Les steaks et les rôtis de bœuf, de veau et d'agneau ainsi que les côtelettes de porc doivent atteindre une température de 71 °C (160 °F).
- NE JAMAIS cuire partiellement une viande ou une volaille pour terminer la cuisson plus tard. Cuisez les viandes entièrement afin d'éliminer toutes les bactérie dangereuses.
- Servez-vous d'un thermomètre à viande pour vérifier que les aliments ont atteint les températures internes appropriées.

**Températures de cuisson interne recommandées par le département de l'Agriculture des États-Unis (USDA)**

| | |
|---|---|
| **Viande hachée** | |
| Boeuf, porc, veau, agneau | 71 °C (160 °F) |
| Dinde, poulet | 74 °C (165 °F) |
| **Boeuf, veau, agneau frais** | |
| Mi-saignant | 63 °C (145 °F) |
| (laisser reposer la viande 3 minutes avant de la couper) | |
| À point | 71 °C (160 °F) |
| Bien cuit | 77 °C (170 °F) |
| **Volaille** | |
| Poulet et dinde (entier) | 74 °C (165 °F) |
| Morceaux de volaille | 74 °C (165 °F) |
| Oie et canard | 74 °C (165 °F) |
| **Porc frais** | |
| Mi-saignant | 63 °C (145 °F) |
| (laisser reposer la viande 3 minutes avant de la couper ) | |
| À point | 71 °C (160 °F) |
| Bien cuit | 77 °C (170 °F) |

# GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

| **Portée de la couverture** | **Période de couverture** | **Type de défaillances couvertes** |
|---|---|---|
| Toutes les parties | 1 année à compter de la date d'achat * | **Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement** |
| | | |
| | | |

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

**L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.**

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

**La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.**

**ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :**

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

**STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS**

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

**Consumer Relations**
**P. O. Box 1240**
**Columbus, GA 31902-1240**

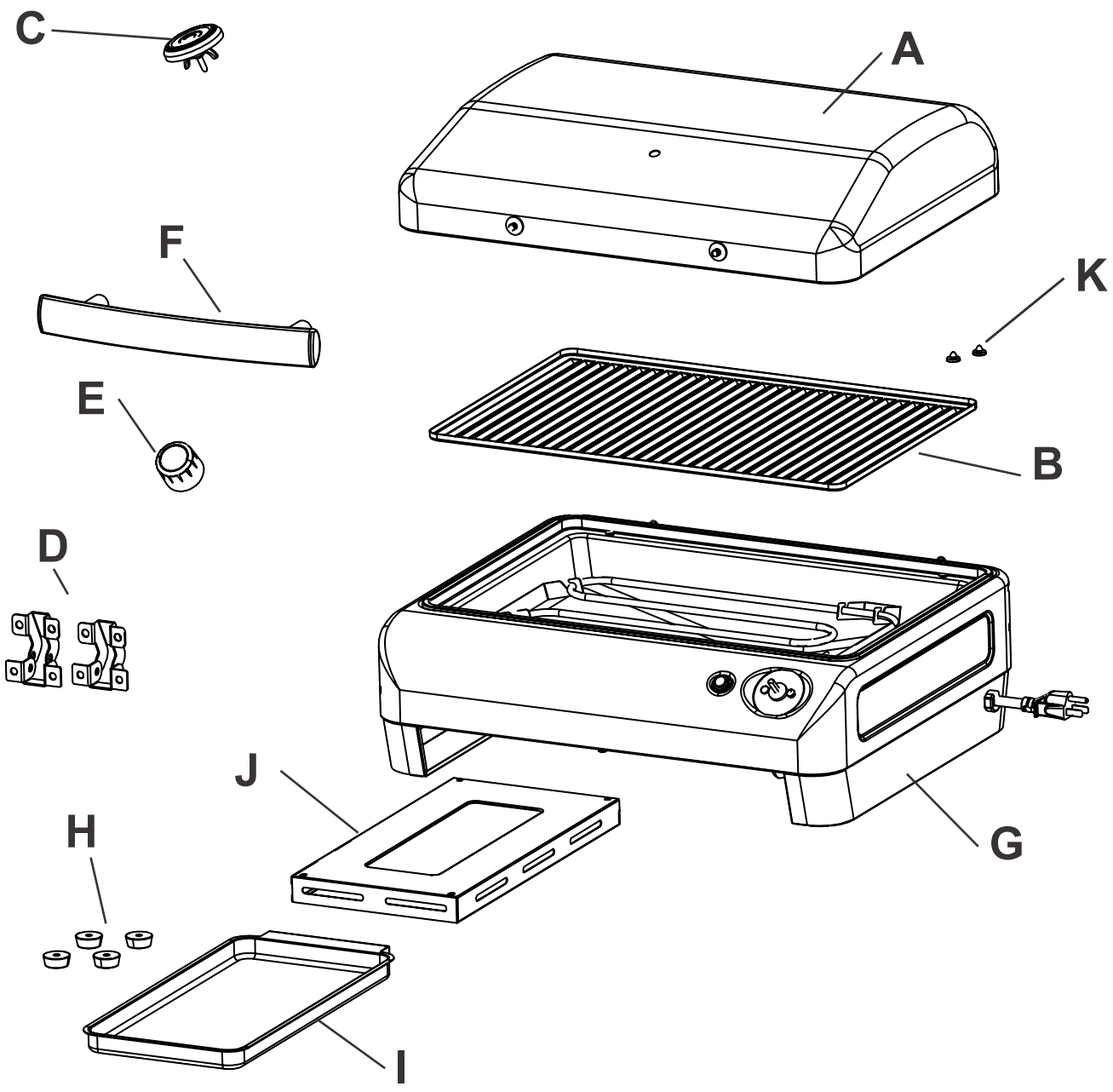
Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être

## LISTE DES PIÈCES

| Ī ŮŅB | Ï PŮ | GÑCÉÝÁÓÓPÒÒŌ |
|---|---|---|
| A | 1 | COUVERCLE DU GRIL |
| B | 1 | GRILLE DE CUISSON |
| C | 1 | INDICATEUR DE TEMPÉRATURE |
| D | 2 | CHARNIÈRE |
| E | 1 | BOUTON |
| F | 1 | POIGNÉE |
| G | 1 | BASE AVEC CONTRÔLEUR ET DE L'ÉLÉMENT |
| H | 4 | PIEDS DE CAOUTCHOUC |
| I | 1 | RÉCIPIENT À GRAISSE |
| J | 1 | RAIL DU RÉCIPIENT À GRAISSE |
| K | 2 | PARE-CHOCS POUR LE COUVERCLE |

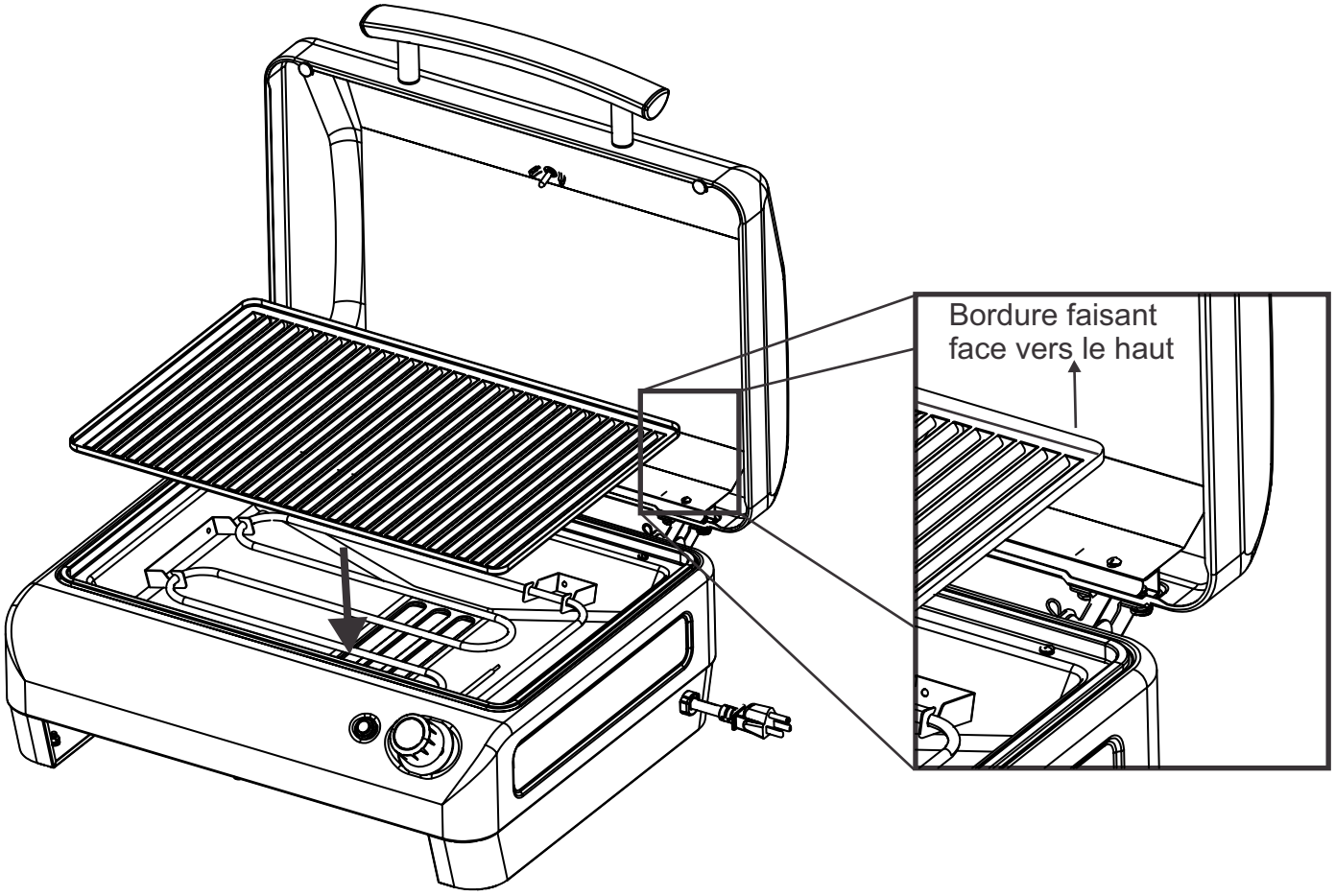
| **NON ILLUSTRÉS** | | |
|---|---|---|
| … | 1 | GUIDE DE PRODUIT -ANGLAIS |
| … | 1 | GUIDE DE PRODUIT, ESPAGNOL |
| … | 1 | GUIDE DE PRODUIT,- FRANÇAIS |

## VUE ÉCLATÉE



## REMARQUES

Lorsque vous remettez en place la grille de cuisson, assurez-vous que la bordure fait face vers le haut, tel qu'illustré ci-dessous.



## Dépannage

| Problème | Cause possible | Prévention / solution |
|---|---|---|
| Le gril ne chauffe pas | • Le régulateur est sur la position **OFF**. | • Tournez le bouton du régulateur à la position **HIGH**. |
| | • Il n'y a pas d'alimentation électrique. | • Assurez-vous que le régulateur est bien enchâssé dans le support de l'élément chauffant et que le gril est bien branché dans la prise.<br>• Assurez-vous que les disjoncteurs ou les disjoncteurs de fuite à la terre (GFI) de la résidence n'ont pas été déclenchés. Réinitialisez le disjoncteur ou remplacez-le au besoin.<br>• Branchez dans la prise un appareil dont vous avez vérifié le fonctionnement.<br>• Branchez l'appareil dans une prise différente, sur un circuit différent de préférence. |
| | • Régulateur ou élément chauffant défectueux. | • Remplacez le régulateur ou l'élément chauffant. |
| Le disjoncteur se déclenche ou le fusible grille | • Surtension. | • Mettre le régulateur à la position OFF avant de brancher l'appareil dans la prise électrique. |
| | • Un autre appareil est branché sur le même circuit que le gril. | • N'utilisez aucun autre appareil sur le même circuit. |
| | • Le régulateur ou les connexions électriques sont humides ou sont en contact avec de l'eau. | • Gardez le régulateur et toutes les connexions électriques bien au sec. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il pleut. |
| | • Cordon ou connexions électriques endommagé(es). | • Remplacez le régulateur ou la rallonge endommagé(e). |
| Le gril ne cuit pas adéquatement | • Le couvercle du gril est ouvert. | • Fermez le couvercle du gril durant la cuisson. |
| | • Température de préchauffage insuffisante ou température réglée trop basse. | • Préchauffez le gril durant 15 à 20 minutes. Augmentez le réglage du régulateur. |
| | • Rallonge inadéquate. | • Remplacez par un cordon dont le courant nominal est approprié (15 A). |
| | • Accumulation excessive dans la cuve de porcelaine. | • Nettoyez la cuve de porcelaine du bas. |
| Flambées soudaines | • Trop de gras de viande. | • Enlevez du gras de la viande avant de la cuire. |
| | • Température de cuisson trop élevée. | • Diminuez la température au besoin. |
| | • Accumulation de graisse. | • Nettoyez le gril. |
| Le voyant lumineux du régulateur n'est pas allumé. | • Cycle normal du régulateur. | • Augmentez le réglage du bouton ou attendez que le témoin se rallume en cours de cycle. |
| | • Il n'y a pas d'alimentation électrique. | • Voir « Le gril ne chauffe pas ». |
| | • Régulateur défectueux. | • Remplacez le régulateur ou l'élément chauffant. |
| Feu de graisse persistant | • Graisse accumulée due à une accumulation de débris de nourriture. | • Tournez le bouton du régulateur à la position « OFF ». Gardez le couvercle fermé et laissez le feu s'éteindre. Une fois le gril refroidi, nettoyez la cuve isolante. |
| | | • **Ne jetez pas d'eau sur le feu. Cela pourrait entraîner des blessures.** |

# Merci de votre récent achat d'un produit Char-Broil!

## Veuillez l'enregistrer sur le site www.charbroil.com afin de recevoir une offre spéciale

# www.charbroil.com/register

**Vous y trouverez de très utiles renseignements sur tous les sujets suivants**

- Produits
- Accessoires pour le gril
- Pièces de rechange
- Soutien aux clients
- Délicieuses recettes
- Conseils de nos experts de la cuisine pour la cuisson sur le gril
- Événements spéciaux et promotions
- Partagez vos secrets de la cuisine sur le gril
- Parcourez notre magasin en ligne
- Et plusieurs autres sujets!

Char-Broil®

# www.charbroil.com

## Pour tous vos besoins en matière de cuisson sur le gril!

**Please register your product online at:**
**Registre su producto en línea en:**
**Veuillez enregistrer votre produit à l'adresse:**

# www.charbroil.com/register

**(If you register online, you do not need to send in this registration card.)**
**(Si registra en línea, no es necesario enviar esta tarjeta de registro.)**
**(Si vous enregistrez votre produit en ligne, il n'est pas nécessaire d'envoyer la carte**

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVA LA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

***Required | Necesario | Exigé***

***~ PLEASE PRINT~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER~***

* 1 **First Name | Nombre | Prénom** _____ **Initial | Inicial | Initiale** _____ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** _____

**Address** (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) _____ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** _____

**City | Ciudad | Ville** _____ **State | Estado | Province** _____ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** _____

* 2 **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** _____

* 3 **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** _____

* 4 **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** _____

**Serial Number | Número de serie| Numéro de série** _____

**STICKER ON PRODUCT**

* 5 *Attach copy of your sales receipt here.*

*Adjunte aqui la copia de su recibo de compra*

*Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.*

6 **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** _____

7 **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** _____

**$** _____

8 **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

9 **Your Gender | Sexo | Sexe:**

- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

10 **Which product are you registering?**
**¿Qué producto está registrando?**
**Quel produit enregistrez-vous?**

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

***Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :***

**Char-Broil Warranty Registration**
**P.O. Box 1240**
**Columbus, GA 31902-1240**

**We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.**

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

**Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.**

*REGTEMP REV06*